

Bodega DiamAndes

Perlita Malbec-Syrah

Millésime : 2018

Région et Appellation : Valle de UCO—Mendoza, Argentine

Cépages : 80% Malbec et 20% Syrah

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite refroidis dans une cellule frigorifique avec d'être égrappés et foulés. Extraction douce par pigeage journalier. Macération et fermentation en cuve inox.

Élevage : En fût de chêne durant 8 mois..

Accords mets et vins : On peut l'imaginer à l'apéritif accompagné de quelques tapas, imaginons une terrine chasse, de lapin aux giroles et des tartines, pain aux fruits et effiloché de porc caramélisé. Il escortera très bien un plat de pâtes, des penne au blé complet, speck et oignons rouges, sauce crémeuse ou des viandes rouges comme un onglet de bœuf à l'échalote.

Notation : 92/100 James Suckling

